UVA SALAMANNA

LUNGA

VITIS VINIFERA BUMASTOS.

Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis, uncialibus et majoribus, flavescentibus, persuavi moscati saporis. Micheli rariorum plant. MSS. Ord. XII. N.° 129.

Due sottovarietà si conoscono di uva salamanna nelle nostre campagne, delle quali una ha le bacche o acini o granelli ovali, ed è quella che si descrive, e della quale si da la figura. L'altra è di acini più rotondi, ma ambedue, salvo la forma dei granelli o bacche, sono nel resto eguali per le qualità, ottime a mangiarsi, e da riguardarsi come le migliori uve che si coltivino per uso delle mense. Quest'uva bislunga o rotonda che sia, è quella che in Levante si secca e poi si mette in commercio, per mangiarla così seccata, essendo dolcissima e di buon sapore, o per mescolarla come condimento con certi cibi, sotto il nome di *Zibibbo*, e di *Uva schiava;* dal che il Micheli ha chiamata l'uva salamanna anche *Zibibbo bianco vero.*

Il nome di Uva *salamanna* che ha presso di noi, ed anche più anticamente di uva *seralamanna*, viene dal nome di messere Alamanno Salviati, quasi si dicesse in abbreviatura *Uva di ser Alamanno*, poichè esso Salviati fu il primo che ne portò a Firenze dalla Grecia i vitigni (*a*), i quali ora si sono moltiplicati per tutte le campagne dei contorni di detta Città.

Questa specie di vite si moltiplica per magliuoli, ed anche meglio per barbatelle, come più frequentemente suol praticarsi; ed anche per innesto, il quale peraltro è poco usato. I terreni di collina e calcarei sono quelli nei quali prospera meglio, ma non si deve coltivare a vigna, o isolata, o sopra i pioppi ed altri alberi, o in altro modo col quale si possono tenere tutte le altre qualità di viti, ma bensì amando di allungarsi molto, gode assai questa vite, se come è fra noi costume, si mette vicino ad un muro di casa, e dopo che è salita per diverse braccia si piega e si fa scorrere orizzontalmente lungo la muraglia stessa, lasciandoli gettare regolarmente i tralci, che ogn'anno poi si potano cortissimi nel Febbraio.

Perciò in quasi tutte le ville e case di campagna del contado fiorentino, si vedono queste viti percorrere orizzontalmente la muraglia nei sodi tra piano e piano, in quelle facciate peraltro che sono esposte ad un perfetto mezzogiorno. Questa esposizione è sommamente necessaria per la buona riescita di tali vitigni, poichè l'uva salamanna senza essere molto battuta dal sole, ed anche riscaldata dal riflesso della muraglia, non potrebbe mai maturare perfettamente, e prendere quel colore giallo dorato che deve avere quando è ben fatta. Allora essa è dolcissima e di squisito sapore; ma al contrario se è isolata sopra alberi, o a pergola, o in esposizioni non a mezzogiorno, difficilmente perde il color verde, ed in conseguenza non matura tanto da divenire dolce e grata al gusto, e sempre ritiene un non so che di acerbo, e manca di aroma. Per la stessa

(*a*) Ved. Magalotti Lett. Scientif. lett. 2.—Gio. Targioni Tozzetti Viaggi. Tom. IV. pag. 209.—Ottaviano Targioni Tozzetti Lezioni d'Agricoltura. Tom. III. pag. 169.